



Das Erbe unserer Nahrungsmittel- kultur

Evolution von Ernährungs- und Geschmacksgewohnheiten im Spannungsfeld von Tradition und Innovation

von **Marta Lenzi**

Expertin für Geschichte der Gastronomie, Sitten und Gebräuche

Das Wesentliche in Kürze

Heutzutage nehmen wir erst eine herzhafte Mahlzeit zu uns und runden sie dann mit etwas Süßem ab. Wir geben Tomatensosse zu Nudeln, haben die Wahl, was und wann wir essen. Das war nicht immer so. Essen als Bestandteil gesellschaftlicher und kultureller Identität ist von Veränderungen seiner Auswahl und der Vorlieben der Menschen im Laufe der Jahrhunderte geprägt. Der Geschmack des Essens ist eine individuelle Empfindung, bedeutet gleichzeitig aber auch Wissen, das durch unterschiedliche kulturelle, wirtschaftliche und gesellschaftliche Gegebenheiten bedingt wird. Kulinarische Traditionen erfahren gastronomische Abwandlungen, die durch das Zusammentreffen von unterschiedlichen Kulturen und dem kontinuierlichen Austausch untereinander zustande kommen. In den letzten Jahrzehnten ist ein globalisiertes

Ernährungsmodell erschienen, das jederzeit von allem mehr bietet, auch mit dem Risiko, an Besonderheit und Identität zu verlieren. Zusammen mit einem stärkeren Bewusstsein für den Wert von Essen stellt der historische Reichtum unserer Ernährung einen Ausgangspunkt dar, lokale Küche wieder schätzen zu lernen. Diese versteht sich als Vereinigung und Integration von Tradition, Kreativität und Innovation. Die Konsumenten haben verstanden, dass Essen ein Teil der Geschichte ist und dadurch ihre eigenen Wurzeln wiederentdeckt. Sie haben ein neues Interesse für typische gastronomische Produkte und Spezialitäten entwickelt, die heute dank der Innovationen der Branche immer besser und vertrauenswürdiger geworden sind.

Zum besseren Verständnis: einige Grundbegriffe

Garum: Eine Art Sosse aus fermentiertem Fisch, typisch für die Küche der römischen Antike. Sie wird aus den Eingeweiden und anderen Überresten von Fischen gewonnen, die in Salz eingelegt und mit Gewürzen, aromatischen Kräutern, Öl, Essig, Honig, Wein, Datteln und Feigen vermischt werden.

Maestro Martino: Gilt als erster moderner Koch der Geschichte oder auch als derjenige, der Mitte des 15. Jahrhunderts anfang, die Ernährungsvorlieben seiner Zeit durch bescheidenere Geschmacksnoten zu verändern, indem er aromatische Kräuter und einfache Nahrungsmittel wie Gemüse verwendete. Er stammte aus dem Kanton Tessin (damals zugehörig zum Herzogtum Mailand) und arbeitete an den wichtigsten italienischen Höfen der Renaissance, in Mailand am Hofe der Sforza, in Rom am päpstlichen Hof.

DOP - Denominazione di Origine Protetta (geschützte Herkunftsbezeichnung): : Italienisches Gütesiegel, das die Lebensmittel schützt, deren Qualität und Eigenheiten ausschliesslich vom Gebiet abhängen, in dem sie produziert wurden: Alle Phasen des Produktionszyklus finden auf einem bestimmten geografischen Raum statt.

Volkskalender: Juli



IGP - Indicazione Geografica Protetta (geschützte geografische Herkunftsbezeichnung): Italienisches Gütesiegel für jene landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittelprodukte, von denen mindestens eine Phase des Produktionsprozesses in einem bestimmten geografischen Gebiet erfolgen muss.

Beide Gütesiegel schützen die Konsumenten vor ungeeigneten Produkten auf dem Markt.

Beide Gütesiegel schützen die Konsumenten vor ungeeigneten Produkten auf dem Markt.

Lebensmittelkette: Gesamtheit der Aktivitäten, die untereinander verbunden sind, um zur Umsetzung und Vermarktung des Endprodukts beizutragen: Landwirtschaft, Verarbeitung, Distributionskanäle und Konsum.

Eine kurze Lieferkette ermöglicht eine direktere Beziehung zwischen landwirtschaftlichen Produzenten und Endverbrauchern der Produkte

(zusätzlich steht die italienische Bezeichnung „a chilometro zero“ (zu Deutsch: 0 km Entfernung) für eine sehr kurze Lieferkette).

Lokale Lieferketten oder solche mit intensiver territorialer Bindung findet man vor allem bei Milcherzeugnissen, Weinanbau und -erzeugung, Olivenöl.



Essen als Instrument gesellschaftlicher Identität

Nahrungsmittel wurden und werden an andere Orte transportiert und revolutionieren das Leben der Menschen. Ein Grossteil der Produkte wurde durch grosse soziokulturelle Ereignisse eingeführt und abgewandelt. Es handelt sich um Phänomene, die in gewisser Weise vergleichbar zur heutigen Globalisierung sind, wie auch die Neolithische Revolution im Gebiet des Fruchtbaren Halbmonds, die arabische Kultur im Mittelalter, die Entdeckung Amerikas und die Französische Revolution. Die Küche ist ein Ort des Teilens und des Wandels; Essen fördert den Kontakt zwischen Kulturen, und erfährt dadurch Veränderungen. Einige Nahrungsmittel begleiten den Menschen seit jeher, wie Getreide, Öl und Wein, während andere in Vergessenheit geraten sind, wie das römische Garum; einige gerieten ins Abseits, wie zum Beispiel der vom Zucker verdrängte Honig, der heute jedoch, weil er gesünder ist, wieder neue Popularität erlangt; andere werden umgewandelt, wie Mais, der in Mehl verwendet wird, um daraus Brei und Brot herzustellen. Die Entdeckung Amerikas führte zur Einführung neuer Produkte und Geschmacksrichtungen, von denen viele anfangs auf grossen Widerstand stiessen: Vom Mais über Bohnen, von der Kartoffel, die nur während der schrecklichen Hungersnöte des 18. Jahrhunderts gegessen wurde, bis zur Tomate, die ab Ende des 18. Jahrhunderts als würzende Zutat zu Nudeln gegeben wurde, zusammen mit zahlreichen anderen Gemüse- und Obstsorten, die die Basis unserer heutigen täglichen Ernährung bilden. Der Geschmack des Neuartigen war – im Gegensatz zu heute – damals noch präsent. Die vergangenen Jahrhunderte sind von einer sozialen Ethik der Ernährung geprägt, Essen ist ein Symbol der Abgrenzung. Am Anfang des Mechanismus zur Geschmacksherausbildung stehen Knappheit

und/oder Überfluss, je nachdem, ob man sich auf die arme oder reiche Gesellschaftsschicht bezieht.

Bis zum 17. Jahrhundert stützte sich der kulinarische Trend auf die Idee eines Kunstwerkes und die Mischung von unterschiedlichen Geschmacksnoten: Es gab süss-saure Speisen, zunächst zubereitet mit Essig und Honig, und ab dem Jahre 1000 dann mit Zitrusfrüchten und von den Arabern eingeführtem Rohrzucker. Reichliche Verwendung von Gewürzen stellte ein echtes Statussymbol der höheren Gesellschaftsklasse dar; die Kombination von Süssem und Salzgemem. Der seltene und teure Zucker wurde lange Zeit als Gewürz angesehen und war auf jedem Teller dabei, selbst bei Nudeln mit Käse und Butter. Die Küche der Armen hingegen verwendete typischerweise Salz, vor allem zur Konservierung von Speisen, und war geprägt von einer Essenzzubereitung mit lange haltbaren Produkten: Getreide, Gemüse und Fisch waren lange die Hauptkomponenten der bäuerlichen Ernährung. Nur an Festtagen, abhängig von wichtigen Momenten der Jahreszeiten und von dem, was die Landwirtschaft jeweils hergab, hatte man Gelegenheit, etwas anderes zu essen. Den Adligen waren einige Nahrungsmittel mit Symbolwert vorbehalten, wie z.B. Geflügel, während für das gemeine Volk Bodenerzeugnisse bestimmt waren, da die Überzeugung herrschte, dass Natur und Menschheit in einer ähnlichen vertikalen Struktur organisiert und in geordnete und unveränderliche Hierarchien unter-



Volkskalender:
Juni und November

Bilder aus einem Volkskalender,
Anfang 17. Jh., graviert von
Adriaen Collaert, Zeichnungen
von Joos De Momper.

teilt waren. Der liturgische Kalender bestimmte die Auswahl der Speisen auf dem Tisch, mit klarer Unterscheidung zwischen „reichhaltigen“ oder „mageren“ Tagen: Speck wechselte sich mit Öl ab, Fleisch mit Fisch, Käse mit Gemüse. Mit der Zeit kam es zu einem funktionalen Wandel von bestimmten Speisen, ihre Rolle veränderte sich. In der Küche entwickelte sich eine Trennung der verschiedenen Geschmacksnuancen, schlichtere Produkte wurden wertgeschätzt und ab Ende des 18. Jahrhunderts schwächten sich die gesellschaftlichen Unterschiede ab. Der Weg von der Knappheit an Produkten bis hin zu ihrem Überfluss hat nunmehr die Notwendigkeit von Nischenprodukten geschaffen, in den „armen“ Speisen der Vergangenheit wird ein wichtiger, verloren gegangener gastronomischer Wert erkannt. Gleichermassen ist das Bedürfnis entstanden, kulinarische Besonderheiten und die Spezialisierung von bestimmten Regionen zu schützen. Es geht um das Wachstum einer Essenskultur, eine Rückkehr zu saisonalen Mahlzeiten, um die Produktionsqualität herauszuschmecken. All das geschieht auch dank der Einführung von Gütesiegeln und der Wertschätzung regionaler Identitäten.



Beispiele aus der Schweiz und Italien – ein neues Gepräge zwischen alten Bräuchen und Fortschritt

Den schon von den ersten Kulturen verwendeten Dinkel nutzten die alten Römer zur Herstellung von Polenta (puls), Suppen und Brei. Wie andere Getreidesorten war er grundlegend für die bäuerliche Ernährung oder wurde als Viehfutter eingesetzt. Durch das Augenmerk, das heute auf das Essen als Gesundheitsfaktor gelegt wird, ist Dinkel dank seiner wohltuenden Eigenschaften zu einem Nischenprodukt geworden. Er ist das kalorienärmste Getreide überhaupt. **Dinkel aus Garfagnana**, wichtigstes Gebiet für den italienischen Anbau, erhielt 1996 das **Siegel IGP**.

Im Gegensatz dazu wurde aus dem einstigen Luxusgut Safran nunmehr ein ganz gewöhnliches Produkt. Bis zum 17. Jahrhundert zeigten Gewürze die Grenze zwischen Arm und Reich auf, sie waren eine Machtdemonstration, völlig unabhängig von den Rezepten, in denen sie Verwendung fanden. Als die Versorgung verbessert wurde, fing sich ihre Rolle in der Gesellschaft an zu ändern. Heute wird dieses immer noch als „rotes Gold“ bezeichnete Gewürz sowohl für herzhaftes Speisen als auch für Desserts verwendet. Der **Munder Safran** im **Kanton Wallis** erhielt 2004 die Zertifizierung **DOP**. Die dortige Nischenproduktion beträgt etwa 3 kg im Jahr.

Das **Emmental** in der Schweiz im Kanton Bern ist das klassische Beispiel für eine lokale Lieferkette. Im 13. Jahrhundert entstand die Tradition, einen köstlichen Käse während der Monate, in denen die Weiden auf der Alm zugänglich waren, zu produzieren. Doch erst ab Mitte des 16. Jahrhunderts nahm der Käse den Namen des Tals an, in dem er produziert wird, als Zeichen für das starke Band, das zwischen seinen Eigenschaften und dem Herkunftsgebiet besteht. Im Laufe der Jahrhunderte intensivierte sich die Produktion des **Emmentalers**, dank der Beschaffenheit der lokalen Weiden, die sich auf geringerer Höhe befinden als diejenigen der Alpen. Daher sind sie zu längeren Zeiträumen im Jahr begehbar, der Fluss Emme erleichterte ausserdem den Transport. 1813 entstand die erste Molkerei des Tals, viele andere kamen später hinzu. Durch die untrennbare Verbindung mit der Region, die Beibehaltung der traditionellen Verarbeitungstechniken und die einzigartigen Eigenschaften, die daraus hervorgehen, wurde dem Emmentaler 2006 das Siegel **DOP** verliehen.

Ein anderes Gebiet mit ähnlicher Geschichte ist das des **Parmaschinkens in Italien**. Schon in der römischen Antike war die Region für Schweinezucht und Schinkenproduktion bekannt. Doch erst im Mittelalter wurde dieser Berufszweig, die „Lardaioli“, offiziell mit einer autonomen Verfassung der Zunft der Lardaioli anerkannt. Die Herstellung, die in ihren wichtigsten Schritten stets beibehalten wurde, hat sich bis in die heutige Zeit fortgesetzt und erhielt 1996 das **DOP**. Die Produktion darf nur im flachen und hügeligen Gebiet der Provincia di Parma stattfinden, und konzentriert sich vor allem um die Kommune Langhirano.



Fragen und neue Impulse

Wie werden sich unsere Essensgewohnheiten und als Konsequenz auch unser Geschmack entwickeln? Werden wir alles essen, einschliesslich Heuschrecken und andere Insekten? Werden wir auf Geschmäcker und Gerichte verzichten können, die nicht unserer Tradition angehören? Stellen wir uns in Anlehnung an die Arche Noah einen imaginären Esstisch vor: Was würden wir retten, aus der Vergangenheit mitnehmen wollen, und was würden wir austauschen?

Bibliografie

Flandrin J.L. - Montanari M., Storia dell'alimentazione, Laterza, 1997

Harris M., Buono da mangiare, Einaudi, 2006

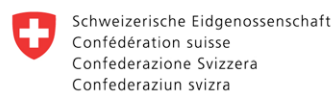
Montanari M., Il cibo come cultura, Laterza, 2007

Empfohlene Lektüren

<http://online.scuola.zanichelli.it/enogastronomiacucina/wp-content/uploads/Evoluzione%20cucina.pdf>

www.eat-ing.net

www.slowfood.com



Ambasciata di Svizzera in Italia

